


# INCONTRO tecnico - pratico di *DEGUSTAZIONE* dell'**OLIO**

## PROGRAMMA



Giovedì **19 gennaio** 2017, dalle ore 20,30  
presso la sede di **Lovere** in Via Del Cantiere 4 (zona Bingo)  
“L'olio del frantoio è sempre Extravergine?”

Giovedì **26 gennaio** 2017, dalle ore 20,30  
presso la sede di **Casazza** in Via Don L.Zinetti, 1  
“L'olio del frantoio è sempre Extravergine?”

Giovedì **2 febbraio** 2017, dalle ore 20,30  
presso la sede di **Villongo** in Via Roma, 35  
“L'olio del frantoio è sempre Extravergine?”

Giovedì **9 febbraio** 2017, dalle ore 20,30  
presso la sede di **Villongo** in Via Roma, 35  
“La resa, le piante, i costi, i frantoi, i contenitori, gli errori... Parliamone!”

**l'entrata è libera e l'incontro è aperto a tutti**

Per **info** è possibile contattare la Comunità Montana dei Laghi Bergamaschi  
[www.cmlaghi.bg.it](http://www.cmlaghi.bg.it) tel. 035 4349821 mail [giuliano.covelli@cmlaghi.bg.it](mailto:giuliano.covelli@cmlaghi.bg.it)

## RELATORE: **ARCH. MARCO ANTONUCCI**

GIORNALISTA, ASSAGGIATORE PROFESSIONISTA, ISCRITTO  
NELL'ELENCO NAZIONALE DEI TECNICI ED ESPERTI IN OLI  
EXTRAVERGINI E VERGINI D'OLIVA DEL MiPAF  
CON QUALIFICA DI CAPO PANEL INTERNAZIONALE  
COORDINATORE DELL'INTERNATIONAL OIL EXPERT ASSOCIATION

